

Игристые вина Мира

Методы производства

- **Метод шампенуа**
- **Метод Шарма**
- **Трансфер метод**
- **Непрерывный метод**
- **Анкетральный**
- **Карбонизация**

Шарма



Italian wine regions





FRIULI- VENEZIA- GIULIA



- Carso
- Friuli Isonzo
- Friuli Aquileia
- Collio Goriziano
- Friuli Anna
- Friuli Latisana
- Cialla
Ramandolo
Rosazzo
- Friuli Grave
- Lison-Pramaggiore





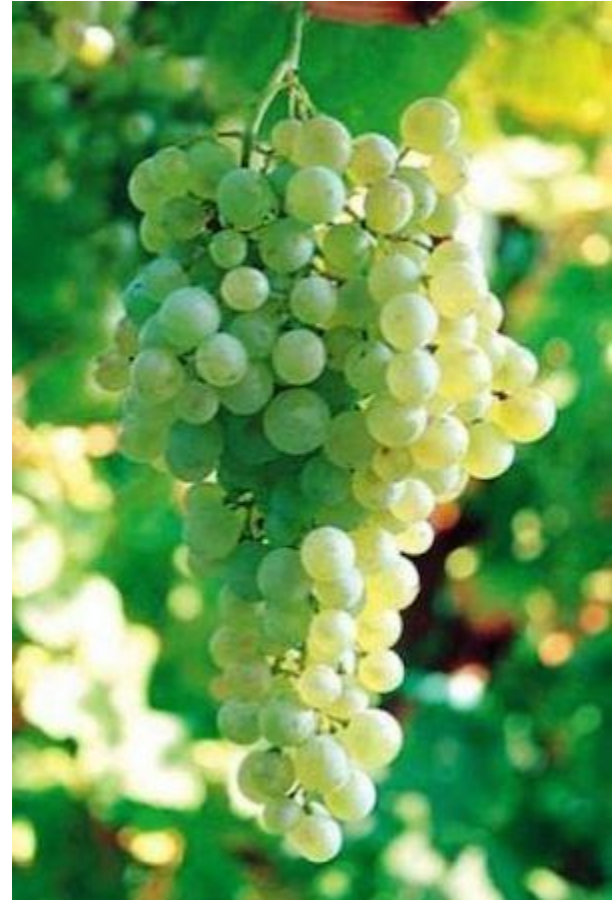
VENETO

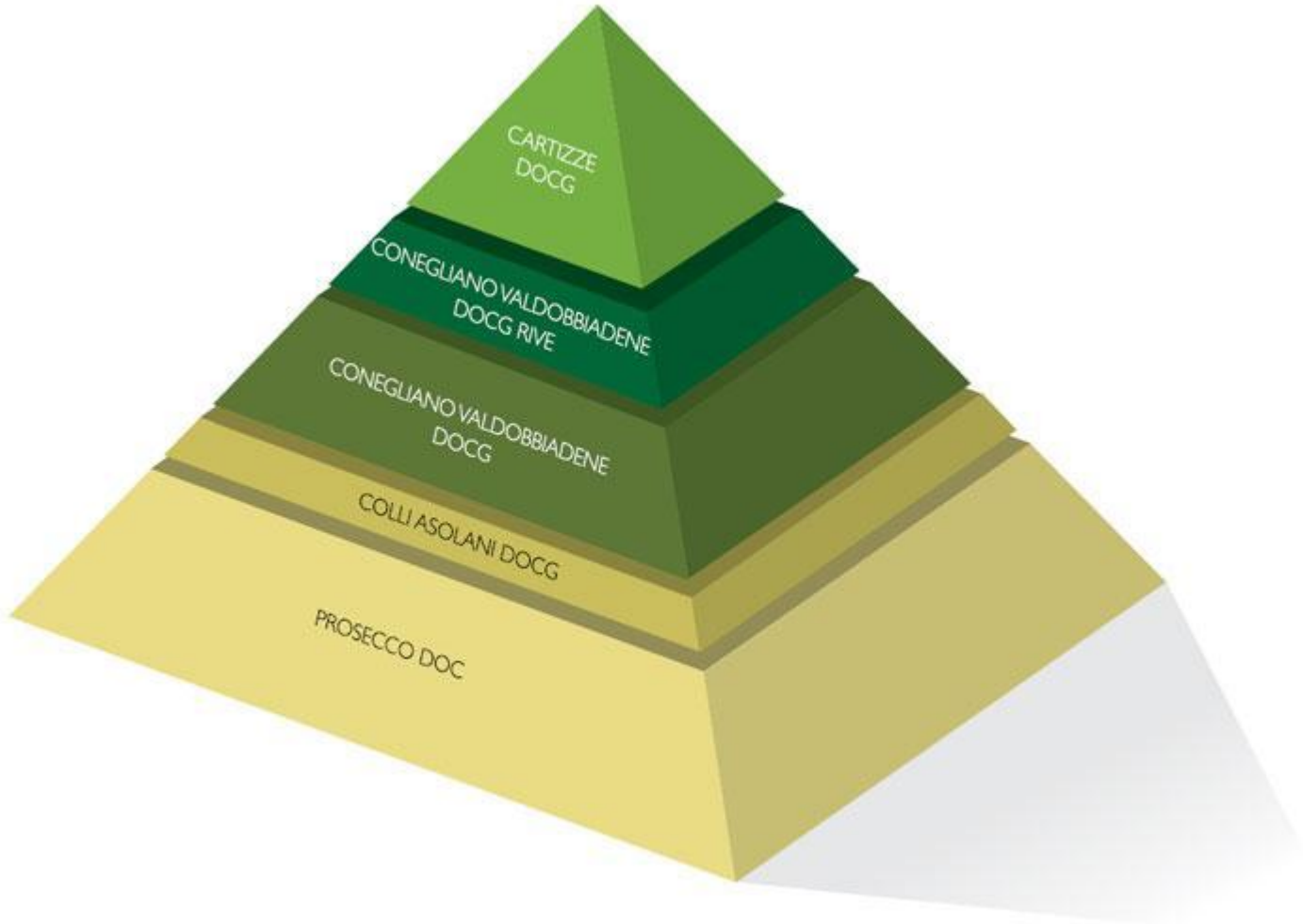


- | | | | |
|---|--|---|--|
|  | Valdadige |  | Colli Euganei |
|  | Bardolino Classico
Bardolino Superiore |  | Bagnoli |
|  | Garda |  | Arcole |
|  | Bianco di Custoza
Lugana
San Martino della Battaglia |  | Breganze |
|  | Recioto della Valpolicella
Valpolicella |  | Montello e Colli Asolani |
|  | Lessini Durello |  | Colli Berici
Prosecco di Conegliano Valdobbiadene |
|  | Gambellara |  | Vini del Piave |
|  | Recioto di Soave
Soave |  | Lison-Pramaggiore |
|  | Colli Berici | | |

Сорта винограда

- **Глера**
- Вердизо
- Перера
- Бьянкетта





CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA

Nel territorio del Conegliano Valdobbiadene sono presenti **43 RIVE** che indicano altrettante espressioni territoriali.

In the Conegliano Valdobbiadene area there are **43 RIVE**, each representing a unique part of the territory.

VALDOBBIADENE

- 1. RIVE DI SAN VITO
- 2. RIVE DI BIGOLINO
- 3. RIVE DI SAN GIOVANNI
- 4. RIVE DI S. PIETRO DI BARBOZZA
- 5. RIVE DI SANTO STEFANO
- 6. RIVE DI GIUA

VIDOR

- 7. RIVE DI VIDOR
- 8. RIVE DI COLBERTALDO

MIANE

- 9. RIVE DI MIANE
- 10. RIVE DI COMBAI
- 11. RIVE DI CAMPEA
- 12. RIVE DI PREMAIOR

FARRA DI SOLIGO

- 13. RIVE DI FARRA DI SOLIGO
- 14. RIVE DI COL SAN MARTINO
- 15. RIVE DI SOLIGO

FOLLINA

- 16. RIVE DI FOLLINA
- 17. RIVE DI FARRÒ

CISON DI VALMARINO

- 18. RIVE DI CISON DI VALMARINO
- 19. RIVE DI ROLLE

PIEVE DI SOLIGO

- 20. RIVE DI PIEVE DI SOLIGO
- 21. RIVE DI SOLIGHETTO
- 22. RIVE DI BARBISANO

REFRONTOLO

- 23. RIVE DI REFRONTOLO

S. PIETRO DI FELETTO

- 24. RIVE DI S. PIETRO DI FELETTO
- 25. RIVE DI RUA
- 26. RIVE DI SANTA MARIA
- 27. RIVE DI SAN MICHELE
- 28. RIVE DI BAGNOLO

TARZO

- 29. RIVE DI TARZO
- 30. RIVE DI RESERA
- 31. RIVE DI ARFANTA
- 32. RIVE DI CORBANESE

SUSEGANA

- 33. RIVE DI SUSEGANA
- 34. RIVE DI COLFOSCO
- 35. RIVE DI COLLALTO

VITTORIO VENETO

- 36. RIVE DI FORMENIGA
- 37. RIVE DI COZZUOLO
- 38. RIVE DI CARPESICA
- 39. RIVE DI MANZANA

CONEGLIANO

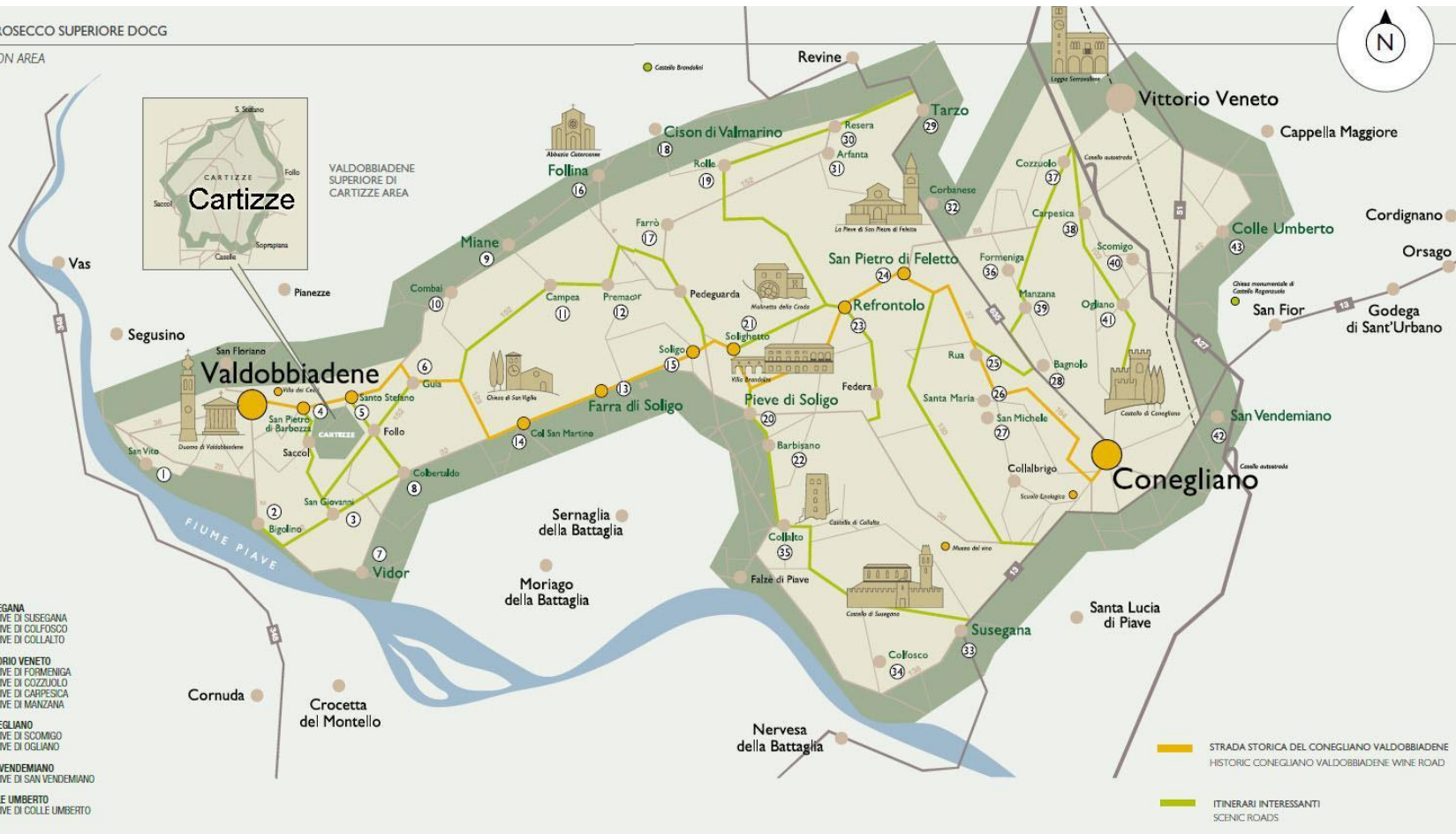
- 40. RIVE DI SCOMIGO
- 41. RIVE DI OGLIANO

SAN VENDEMIANO

- 42. RIVE DI SAN VENDEMIANO

COLLE UMBERTO

- 43. RIVE DI COLLE UMBERTO



STRADA STORICA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE
HISTORIC CONEGLIANO VALDOBBIADENE WINE ROAD

ITINERARI INTERESSANTI
SCENIC ROADS



V
A
L
D
O
B
B
I
A
T
E
N
E

Terra
Uomini
e
Storia
della
Vite
Prosecco





Классификация по количеству сахара

- Brut – 0 - 12 г/л
- Extra Dry - 12-17 г/л
- Dry – 17-32 г/л
- Demisec 32-50 г/л

Типы Просекко

- Тихое. Не очень популярная и известная версия.
- Игристое (spumante). Самая популярная и востребованная версия. Давление не ниже 3 бар
- Шипучее (frizzante). Давление в бутылке 1-2,5 бар.



ВНЕШНИЙ ВИД

прозрачность	прозрачное – мутное
интенсивность цвета	бледный – средний – глубокий
оттенок цвета белое розовое красное	лимонный – золотистый – янтарный розовый – лососевый – оранжевый пурпурный – рубиновый – гранатовый – рыжевато-коричневый

АРОМАТ

состояние	чистый – нечистый
интенсивность	легкий – средний – выраженный
ароматические характеристики	<i>напр.</i> , фрукты, цветы, пряности, овощи, дубовые ароматы и др.

ВКУС

сладость	сухое – сухое особое – полусухое – сладкое
кислотность	низкая – средняя – высокая
уровень танинов	низкий – средний – высокий
тело	легкое – среднее – полное
вкусовые характеристики	<i>напр.</i> , фрукты, цветы, пряности, овощи, привкус дуба и др.
послевкусие	короткое – среднее – долгое

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

качество	непригодное – низкое – приемлемое – хорошее – очень хорошее – превосходное
----------	--

Традиционный метод







Первичная ферментация



Тираж



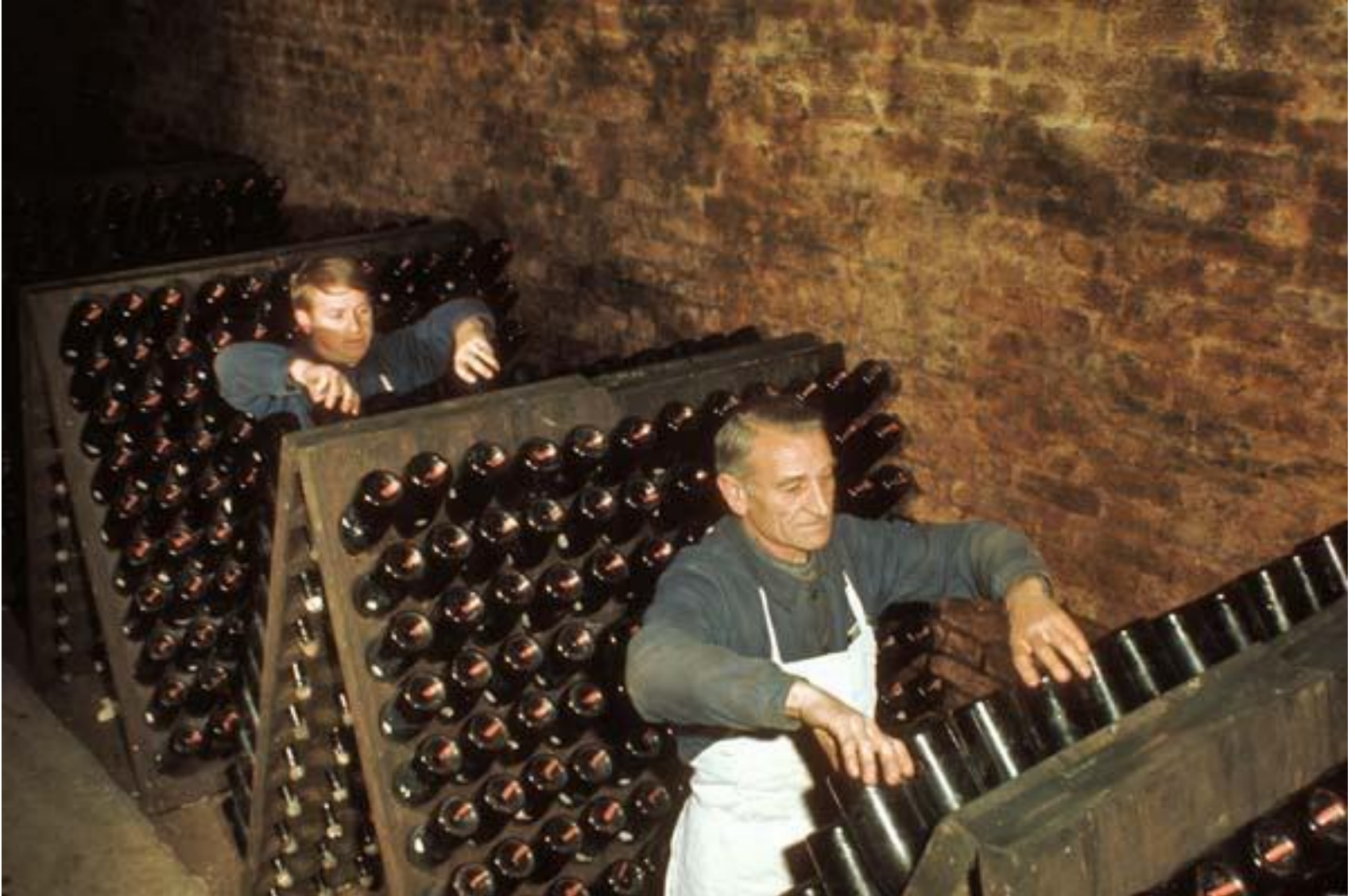
Выдержка на осадке







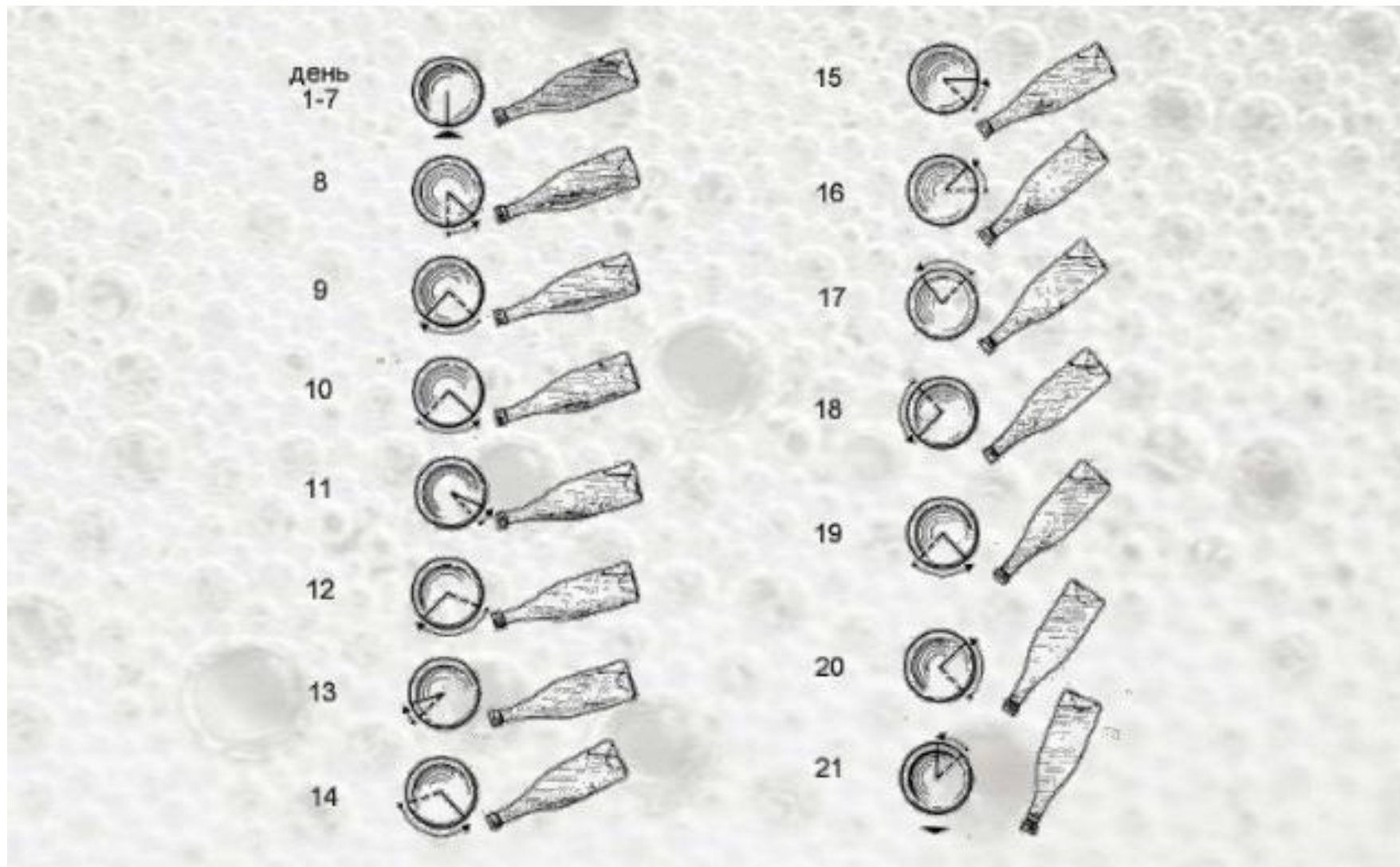
Ремюаж







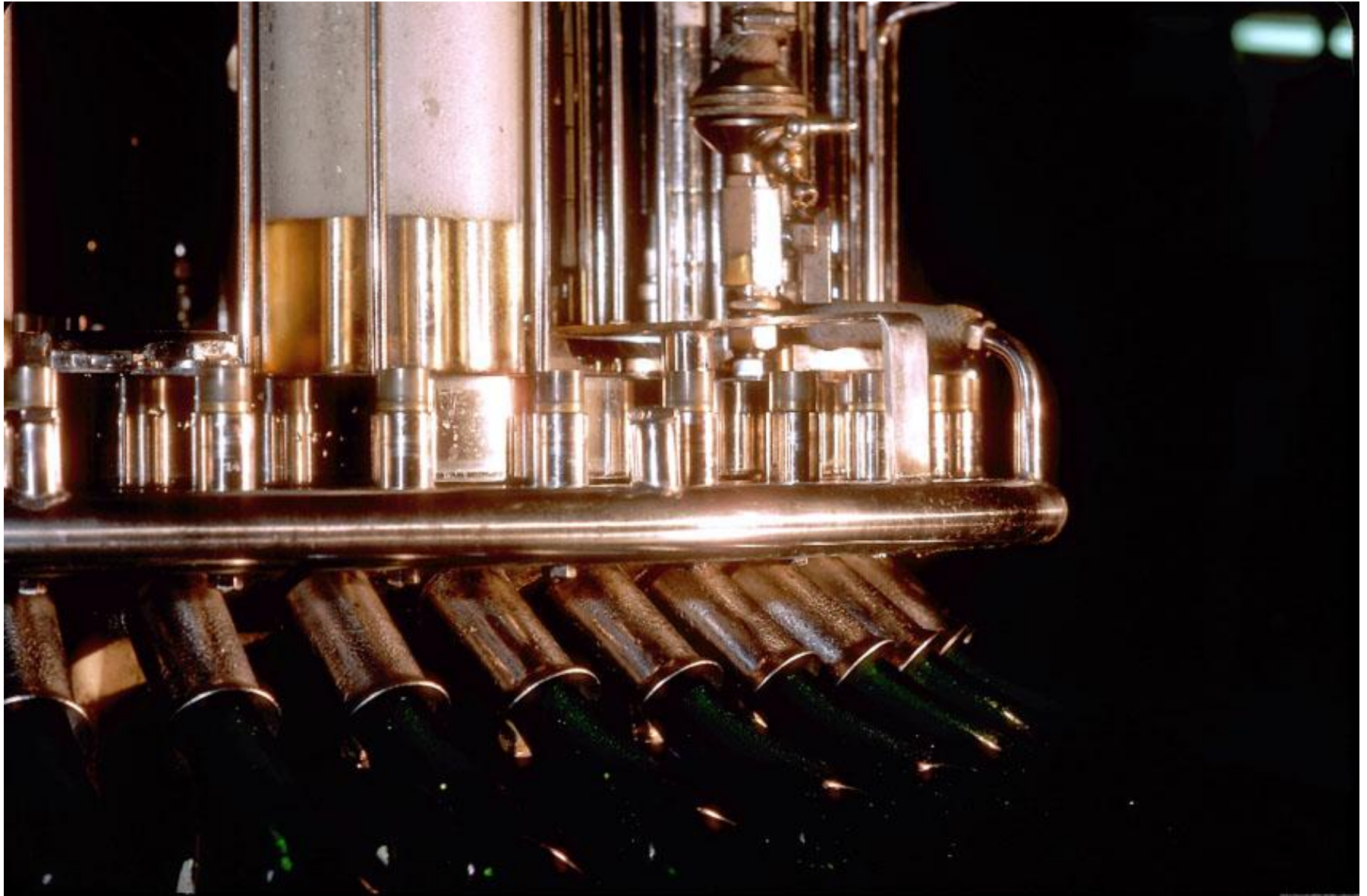
Ремюаж



Дегоржаж



Дозаж



Окончательное закупоривание



**Спасибо за
внимание!**